

SECONDI PIATTI

# Pernici alla segoviana

---

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



## PREPARAZIONE

- 1 Adagiate in una casseruola di coccio unta di burro le pernici. Salatele, aggiungete le spezie, il mazzetto guarnito, la cipolla, le carote, i porri, i peperoni e i pomodori, il tutto tagliato a pezzi. Spolverizzate la superficie con un poco di farina e paprika e condite con qualche ricciolo di burro e 5 cucchiaini d'olio. Passate in forno caldo per 30 minuti. Quando la farina e la paprika avranno preso colore, bagnate il tutto con il brodo, il vino bianco e lo sherry. Infine unite il cioccolato grattugiato, i cipollotti a pezzi e i funghi, puliti in precedenza e tagliati a lamelle. Lasciate cuocere a calore moderato per 1 ora. Servite caldissimo spolverizzando la superficie con prezzemolo tritato.